

Fabulas イタリア/アブルッツォ州 ファビュラス

アブルッツォ、国立公園内にワイナリー、ストーリー仕立てなエチケット

イタリア、アブルッツォ、マジェッラ国立公園内のPretoro自治区内(標高602メートル、人口1,100人)にFABULAS(ファビュラス)の畑があります。アドリア海まで35キロという立地ではありますが海洋性気候の影響は乏しく、大規模な山の影響を受け、昼夜の寒暖の差がブドウの品質に寄与します。

その地域に及ぼす影響を評価した「Biodiversity Friend」認定を受けるなどブドウの品質を高めるだけでなく、環境の保護、豊かな土地、労働者の健康すべての観点を重要視し生産者という位置付けだけでなく、この歴史ある土地を守る者としての使命を掲げ活動を行うワイナリーでもあります。

放牧する羊からの自然な肥料や、飛び交う鳥やミツバチ、動物の息吹が身近に聞こえる理想的な環境の畑で肥沃な土壌が質の良い静謐なバイブレーションを纏うブドウを育ててくれています。畑ではピオディナミを取り入れ、デメテル認証を取得しています。

自然界の酵母について「花や果実などどこでも見られるもので、昆虫、風および雨などの自然のベクターを介してブドウの皮に到達し発酵が可能となる」と言い、ファビュラスでは地域の固有の酵母のなかでも特にカモミールと地元の植物「スラ」からの花粉から選択された酵母を好み、プレス機からアンフォラの粘土の小穴までこの酵母が定着していると言います。

ワインとラベルは現在マジェッラ国立公園になったこの土地に生きた伝説のMajellaneと呼ばれる7人の女性戦士にまつわる伝説やこの地の歴史、土地に根付く価値観など、すべてこの土地を舞台に巻き起こった様々なストーリーをそれぞれのワインに展開し、ラベルに描写しています。ワインを飲むだけでなくラベルやストーリーを想像しながら古(いにしえ)のアブルッツォへ、、、時空を超える旅をお楽しみください。



[34645] Spumante Pecorino スプマンテ ペコリーノ19							
呼称	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ						
参考小売	¥2,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口						
栽培/認証	ピオディナミ ピオロジック/デメテル エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>400 ~ 500m・南~西</td> <td>5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	粘土石灰	400 ~ 500m・南~西	5ha
土壌	標高・向き	面積					
粘土石灰	400 ~ 500m・南~西	5ha					
品種(収穫/樹齢)	ペコリーノ100% (手摘み/平均15年)						
醸造	酵母 自生酵母						
発酵	10月10日収穫後、軽くプレス						
熟成	50hlのステンレスタンクで20日間[13 ~ 14℃]発酵 ティラージュ:2019年10月12日/5ヶ月間瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄/ノンドーザージュ/デゴルジュマンなし						
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L						
ガス圧	4.3気圧						
アルコール度	12.5%						
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖度が下がったところでティラージュし瓶内2次発酵熟成したSO ₂ 無添加のスプマンテです。曇いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。						

新着



[34646] Spumante Pinot Grigio スプマンテ ピノグリージョ 19							
呼称	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ						
参考小売	¥2,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ泡・辛口						
栽培/認証	ピオディナミ ピオロジック/デメテル エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>400 ~ 500m・南~西</td> <td>4ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	粘土石灰	400 ~ 500m・南~西	4ha
土壌	標高・向き	面積					
粘土石灰	400 ~ 500m・南~西	4ha					
品種(収穫/樹齢)	ピノグリージョ 100% (手摘み/平均23年)						
醸造	酵母 自生酵母						
発酵	10月10日収穫/ステンレスタンクで4 ~ 6時間醸し、プレス						
熟成	50hlのステンレスタンクで20日間[13 ~ 14℃]発酵 ティラージュ:2019年10月4日/5ヶ月間瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄/ノンドーザージュ/デゴルジュマンなし						
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L						
ガス圧	4.4気圧						
アルコール度	12%						
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸しプレスし、温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖度が下がったところでティラージュし瓶内2次発酵熟成したSO ₂ 無添加のスプマンテです。曇いを含むアンパーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。						

新着



[34762] Foeminae Pinot Grigio フォエミネ ピノグリージョ 19							
呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ						
参考小売	¥2,400 ★						
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口						
栽培/認証	ピオディナミ/デメテル						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>石灰</td> <td>600m</td> <td>Coming Soon</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積・収量	石灰	600m	Coming Soon
土壌	標高	面積・収量					
石灰	600m	Coming Soon					
品種(収穫/樹齢)	ピノグリージョ 85% その他15% (手摘み/20 ~ 25年)						
醸造	酵母 自生酵母						
発酵	除梗後、フードルで発酵						
熟成	アンフォラと木樽で3 ~ 5ヶ月熟成						
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:70mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるピオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaje」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。						

再入荷



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

